



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU ÇİKOLATALI FRANSIZ TOSTU

- 4 dilim tost ekmeği
- 3 yemek kaşığı çikolata ezmesi
- 1/2 adet muz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1/2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (arzuya göre)

Ekmeğ dilimlerinin daha da kızarmasını sağlayacak sos karışımı için; yumurtayı toz şekerle çırpın. şeker taneleri tamamen eridiğinde süt ve vanilya özütünü katıp karıştırma işlemine sürdürün. İki adet tost ekmeğini mutfak tezgahı üzerine alın. Üzerlerine çikolata ezmesi sürüp ince ince dilimlediğiniz muzları yerleştirin.

Ayrı bir kenarda bekleyen tost ekmeğlerini üzerlerine kapatıp elinizle bastırın.

Tereyağını geniş tabanlı bir tavada kızdırın. Hazırladığınız tostarı yumurtalı karışıma batırıp kısa bir süre beklettikten sonra tavaya alın. Aralarda ters çevirip altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Servis tabaklarına aldığınız tostarı sıcak sıcakına çapraz şeklinde kesin (Bırakın içlerini döksünler). Kakao ya da pudra şekeri ilavesiyle servis edin.

